

白花豆のチカラで 三つの元気を盛り上げよう

須藤 哲史 (すとう てつし)
るべしべ白花豆くらぶ 広報係
(美白の湯宿 大江本家 常務取締役)

農山漁村における地域の活性化や、個性的で魅力ある地域づくりの優れた活動を紹介するシリーズ。

今回は「わが村は美しくー北海道」運動第8回コンクールで奨励賞を受賞した団体、「るべしべ白花豆くらぶ」広報係の須藤哲史さんにお話を伺いました。

《設立のきっかけ》

北見市留辺蘂町おんねゆ地区は、北海道の東部に位置し、無加川に沿った大雪山麓の自然豊かな資源が豊富で、農業、林業、観光業などが盛んな地域です。

2014年9月、おんねゆ温泉観光協会が、『白花マメ太郎』を公式キャラクターに制定したのをきっかけに、おんねゆ地区の生産農家の女性達の呼びかけにより、酪農家、飲食店、菓子店、温泉旅館、商工会議所など多業種のメンバーが集まり、生産量日本一の白花豆のPRや消費拡大など、地域の活性化を目的として2015年1月に発足し、活動がスタートしました。



『白花マメ太郎』

厳しい冷涼な大地で育った純白で大粒の白花豆は、栄養が豊富で風味が良く、茹でるとほくほくし、豆本来の自然な甘さを楽しめ“豆の女王”と言われていています。栽培は種まきから始まり、竹立て、ツル刈り、にお積み*1など、機械化は困難なため、ほとんどが手作業で行われ、とても手間のかかる地道な作業になりますが、その分、おいしく育った白花豆をたくさんの人に食べてもらいたいという願いが強くありました。また、白花豆は本州の料理店や老舗菓子店などでの利用が多く、地元では煮豆で食べるくらいで、料理などに活用されるのが少なかったことから、多くの道民に白花豆の魅力を少しでも伝えたいと考えました。

* 1 にお積み
豆を畑に積み上げ自然乾燥させること



るべしべ白花豆くらぶのメンバー
前列左から二番目 会長 森谷 裕美さん(榊森谷ファーム 代表取締役)
二列目の右端 須藤 哲史さん

《三つの活動分野》

主な活動は、料理・植栽・観光の分野です。料理分野は、白花豆を使った料理講習会や料理コンテストの開催のほか、レシピの開発を行いスイーツやドライパック(茹豆)などを商品化し販売をしています。植栽分野は、成長したときにたくさんの白くて大きな花が咲くため、景観も楽しんでもらいたいと白花豆のアーチやグリーンカーテンを公園や学校などに設置しています。また、栽培して収穫する楽しみをどうぞ!ということでイベント時に「たね豆セット」を配布しています。観光分野は、生育観察会、収穫体験、白花豆畑を歩くガイドツアーなどを行ったり、収穫時期には「おんねゆマルシェ」を開催し、地元の新鮮野菜も販売したりしているほか、留辺蘂町の中学生や高校生を対象とした、地元産業についての総合学習(教育)の一環として、種まきから収穫までの体験学習も行っています。

《白花豆への想いをつなぐ》

くらぶは、白花豆への想いの熱いメンバー達の集まりです。業種は違っても目指す方向性は同じため、多彩な考えや活動が広がります。くらぶの人と人とのつながりは、活動していく上で一番の強みになると感じているので、今後もこのつながりを一層大切にして、今まで以上に白花豆をPRし、地域を盛り上げ元気になるように、活動を続けていきたいと最後に語ってくれました。



白花豆の観察会



おんねゆマルシェ

※ 当協会ホームページ、開発調査総合研究所・調査研究報告書から「わが村は美しくー北海道」運動第1～9回受賞団体の活動概要をまとめた冊子をご覧ください。